

## FES

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **38**
- SRM **31.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (80%)	79 %	6
Ziarno	crystal 160	0.15 kg (3%)	70 %	160
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.15 kg (3%)	74 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2%)	55 %	985
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.15 kg (3%)	70 %	837
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.25 kg (5%)	82 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	30 g	60 min	8.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs